

FICHA TÉCNICA HOJAS DE LAUREL

Producto	Laurel hojas
Denominación	Hojas sanas, limpias, y desecadas del <i>Laurus nobilis</i>
Características organolépticas	
▪ Aspecto ▪ Olor ▪ Color	Correcto Suave, agradable. Verde claro olivo
Características Físico-Química	
Humedad (%)	15,00 Máx.
Cenizas totales (%)	6,00 Máx.
Cenizas insolubles (%)	2,00 Máx.
Esencia (%)	1,00 Mínimo
Características Microbiológicas	
Escherichia coli (ufc/g)	≤100
Salmonella spp.(ausencia o presencia)	Ausencia / 25 gr
Listeria monocytogenes (ufc/g)	≤100
Residuos de Plaguicidas y otros contaminantes (PHA's, micotoxinas...)	
El proveedor de Gran Velada, tal y como tiene establecido en su Sistema de Calidad, realiza un control de los límites máximos permitidos de pesticidas y otros contaminantes en sus productos en cumplimiento con la Reglamentación Europea.	
Información Nutricional (Por 100 g) (*Datos extraídos de fuentes bibliográficas, no en análisis realizados)	
Valor energético (Kcal)	313
Grasas (g)	8,36
Proteínas (g)	7,61
Carbohidratos (g)	74,96
Sal* (mg)	23
Calcio (mg)	830
Fosforo (mg)	113
Potasio (mg)	530
Hierro (mg)	43
Tiamina (mg)	0,01
Riboflavina (mg)	0,42
Niacina (mg)	2,005
Ácido ascórbico (mg)	46,53
Vitamina A (equivalentes de Retinol) (µg)	618
* El contenido de sal corresponde exclusivamente al sodio presente de forma natural en el alimento	